

西東京市

学校給食における
異物混入対応マニュアル
【概要版】

西東京市教育委員会

第1 食品に混入する異物について

「異物の定義」

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や取扱い方に伴って、食品中に侵入または混入したあらゆる有形外来物をいう。但し、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。

厚生労働省監修「食品衛生検査指針」

※なお、「生産、貯蔵、流通の過程」には、学校給食における「調理、配缶、配送の過程」を含むものとする。

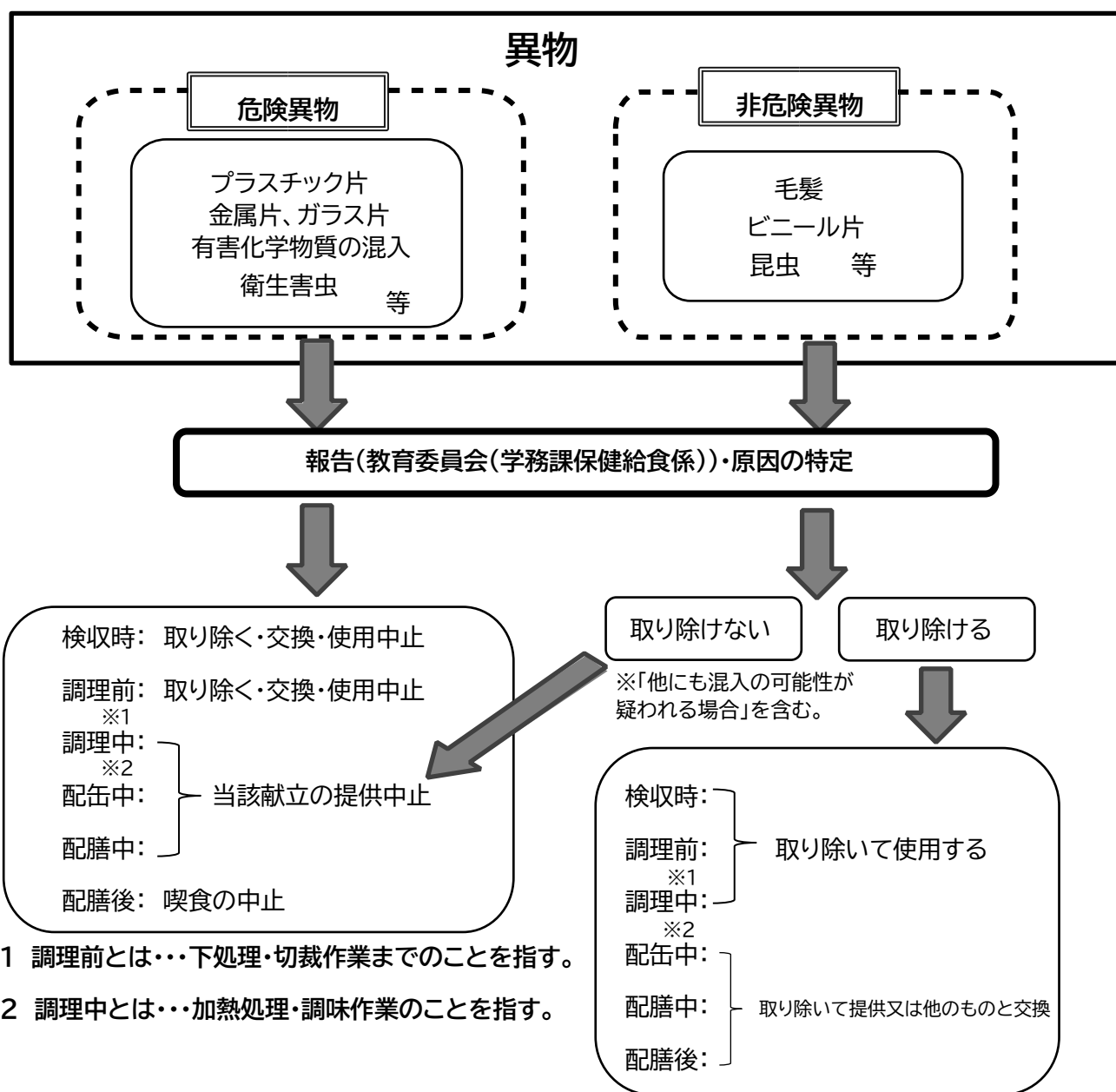
「異物の分類」

1. 危険異物 喫食することにより生命や健康への影響が大きいと思われるもの
2. 非危険異物 異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われるもの
3. 原料由来物 原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われるもの

	レベル	区分	具体的な物質
危険異物	1	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	①殺虫剤、洗剤等の有害化学物質の混入 ②金属片、ガラス片、プラスチック片等の鋭利な硬質異物の混入(口腔、胃等を傷つける恐れのあるもの)
	2	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	①比較的危険度の低い化学物質の混入 ②レベル3に該当しない硬質異物の混入等 ③衛生害虫(ゴキブリ、ハエ等)、ネズミ、製造過程上で不適切な取扱いにより生成したもの(変色、異臭、カビ等)
非危険異物	3	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	①毛髪、ビニール片、昆虫等の軟質異物の混入 ※ビニール:調理員使用のニトリル手袋の破片、食材の薄手の容器・包装の破片等
原料由来物	4	原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われる異物	①食肉の骨

COLUMN

- 給食室に入る前には、異物が混入しないよう髪の毛が出ないようにネット・帽子を着用しており、粘着テープ等を使用し、白衣の毛髪やほこりを取り除いています。
 - 食材が届いたら、品質・鮮度・品温・異物混入・賞味期限等について十分に点検を行い、納品しています。
 - 学校給食は、細菌やウイルスによる食中毒を防止するため、果物類以外は加熱処理をしています。
- 加熱処理する食品については、中心部が 75℃、1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃、1 分間以上)の温度まで加熱されていることを確認しています。もちろん、和え物に使用する野菜も加熱しており、加熱後に冷却機等を使用し、冷却して提供しています。



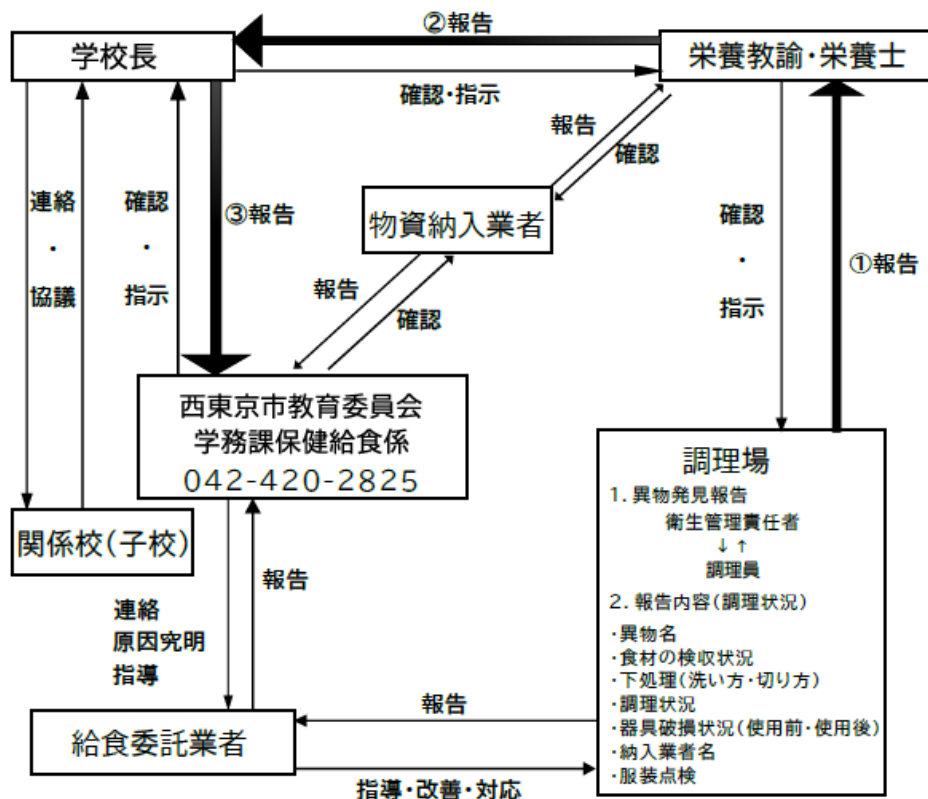
※1 調理前とは・・・下処理・切裁作業までのことを指す。

※2 調理中とは・・・加熱処理・調味作業のことを指す。

★「非危険異物」であっても、混入状況によっては危険異物と同等に扱う。

★配缶中・配膳中・配膳後に非危険異物が発見された場合は、原則として「取り除いて提供」、又は「他のものと交換」するが、混入の内容状況によっては危険異物と同等に扱う。

異物混入発生時における連絡体制(調理場発生時)



【危険異物(レベル1・2)の場合】を抜粋

①教育委員会(学務課保健給食係)まで至急連絡する。

②(食材検収時・調理前の場合)

除去が可能な場合は、異物を除去して使用する。

除去が不可能な場合は、当該食材の交換または使用を中止する。

(ア)食材の交換が可能な場合 ⇒ 交換した食材を使用して調理を行う。

(イ)食材の交換が不可能な場合

⇒ 当該食材以外の食材を使用しての調理が可能な場合は、当該食材抜き調理を行う。

⇒ 調理が続行できない場合は、当該食材を使用した料理(献立)を中止する。

(調理中・配缶中の場合)

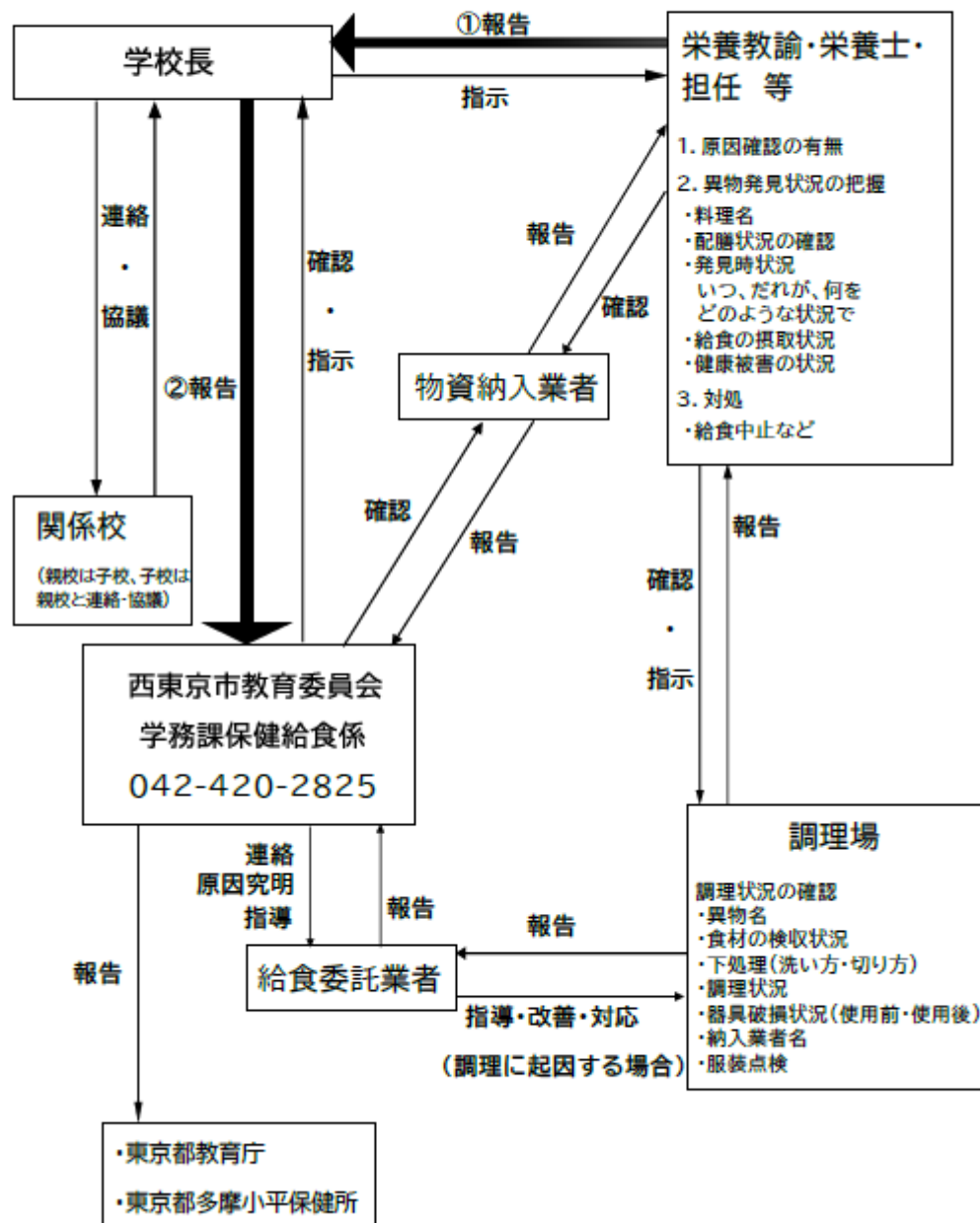
直ちに当該献立の提供を中止する。

③除去した異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を依頼する。

④調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止策を講じる。

⑤原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努める。

==== 異物混入発生時における連絡体制(教室発生時) =====



【危険異物(レベル1・2)の場合】を抜粋

- ①学校長は当該学級を含む学校全体の給食を即時中止する。
- ②児童・生徒の安全確認を行うとともに、他に同様の事案がないか、また関係校(親子給食実施の場合、親校は子校へ、子校は親校)での混入の可能性についても確認する。
- ③危険異物が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま保持する。
- ④速やかに教育委員会(学務課保健給食係)に第一報を入れ、報告する。
- ⑤学校に原因があった場合は、調理場と話し合い、必要な再発防止対策について協議する。

ア. 調理場内での危険異物の混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、食材納入業者、既製品の製造業者に確認する。

イ. 調理場で考えられる混入の要因に応じた、再発防止対策を講じる。

	レベル	学校		教育委員会	
		調理場発生時	教室発生時	調理場発生時	教室発生時
危険異物	1	①異物発見後、教育委員会(学務課保健給食係)へ至急連絡する。 ②状況に応じて以下の対応 ・取り除いて使用する。 ・当該食材の交換 ・当該食材の使用中止 ・当該献立の提供中止 ③上記対応後、事故報告書を作成し、教育委員会(学務課保健給食係)へ提出する。	①異物発見後、学校全体の給食を即時中止する。 ②教育委員会(学務課保健給食係)へ至急連絡する。 ③上記対応後、事故報告書を作成し、教育委員会(学務課保健給食係)へ提出する。	原則、公表しない。	(1)東京都等へ報告 事故発生後、速やかに以下2箇所へ報告を行う。 ①東京都教育庁 ②東京都多摩小平保健所 (2)公表について 明らかに調理業者等に瑕疵が認められる場合公表を行う。 ただし、業者等の瑕疵の有無が直ちに明らかにならない場合は「原因調査中」と公表する。その後、速やかに混入の経緯等を調査し、経緯や原因がほぼ確定した段階で公表する。 ①該当学校(親子校の場合、両校対象)の保護者宛文書を作成し、学校を通じて配布する。 ②被害児童・生徒の保護者へ経過と当面の対応策並びに再発防止策について説明し、謝罪する。 ③異物混入対策委員会を開催する。 ④該当学校(親子校の場合、両校対象)の保護者説明会を実施する。 ⑤保護者説明会実施後、プレスリリースを行う。
	2				
非危険異物	3	①異物発見後、教育委員会(学務課保健給食係)へ至急連絡する。 ②状況に応じて以下の対応 ・取り除いて使用する。 ・当該食材の交換 ・当該食材の使用中止 ・当該献立の提供中止	①安全を確認のうえ、以下の対応 ・他のものと交換する。 ・当該献立の提供中止 ②対応等について教育委員会(学務課保健給食係)へ電話にて報告する。		調理業者等に瑕疵が認められない、異物除去により給食へ影響を生じない場合、公表は行わない。ただし、内容に応じて異物混入対策委員会を開催し、公表等の検討を行う。